

Høfde

SPEISE
KARTE



WAS BEDEUTET

Glück?

Wissen Sie, bei welcher Urlaubsfrage wir uns vom Hamburger *Mein Schiff*® Genuss-Team einig sind? Wir lieben Skandinavien. Eine Region mit ihren weiten Stränden, der herzlichen Gemütlichkeit und ihrer rauen Küste.

Wenn wir Nordlichter dort sind, zieht es uns an eine Buhne – im Dänischen „Høfde“ genannt. Die Reihe an Steinen, die vom Strand ins Wasser führt, ist ein faszinierendes Symbol für Halt, Schönheit und Natur. Genau dieses Sinnbild haben wir während der Konzeption in dieses Restaurant – eben ins Høfde – geholt, um einen Ort zu schaffen, an dem Sie zur Ruhe kommen, genießen und den Moment spüren können.

Suchen Sie sich die Leckereien aus, die ein Fest für Ihre Sinne sein werden. Gutes Essen ist eine wunderbare Art, im Moment Glück zu spüren. Unsere Fragekärtchen laden Sie außerdem dazu ein, gemeinsam mit Ihren Liebsten in Erinnerungen zu schwelgen, über das Leben zu plaudern und sich neu kennenzulernen. Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit.



Høfde

UNSERE SALZE

HAVSNØ /

Havsnø-Salz ist ein Premium-Meersalz aus Vestlandet, Norwegen. Der Name „Havsnø“ („Meerschnee“) spiegelt die leichten, flockigen Kristalle wider. Es wird durch natürliche Verdunstung aus klarem Fjordwasser gewonnen und behält dabei wertvolle Mineralien wie Magnesium und Kalzium. Mit feinem Biss und dezenter Salzigkeit verleiht es Gerichten wie Fisch, Fleisch, Gemüse oder Desserts den perfekten Abschluss.

CORNISH SEA SALT /

Dieses milde Meersalz vereint zitronige Frische mit Thymiannoten und verfeinert Speisen aromatisch. Gewonnen aus den klaren Gewässern vor Cornwalls Küste, entstehen die handge-ernteten Kristalle in einem schonenden Verfahren, das über 60 Mineralien und Spurenelemente bewahrt. Die feine Textur schmilzt förmlich auf der Zunge. Ideal für Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Salate und gegrillten Käse. Nachhaltigkeit steht dabei im Fokus: Das Meerwasser wird gekühlt und umweltschonend zurückgeführt.

TRÜFFELSALZ /

Das Trüffelsalz von Plantin kombiniert feines Meersalz mit aromatischen Sommertrüffeln und verleiht Gerichten eine elegante Note. Die erdigen, nussigen Aromen der Trüffel harmonieren ideal mit dem milden Salz und veredeln einfache Speisen zu Gourmetkreationen. Hergestellt in der Provence, steht es für höchste Qualität und authentischen Geschmack – perfekt für Feinschmecker, die Luxus und Raffinesse in ihre Küche bringen möchten.

FUERU WAKAME /

Dieses Meersalz mit Wakame-Seetang verbindet milden Geschmack mit mineralreichen, umamibetonten Aromen. Die getrockneten Algen entfalten bei Feuchtigkeit ihr volles Aroma und eine weiche Textur. Ideal für Suppen, Salate, Fisch und Gemüse, verleiht es Speisen eine besondere Tiefe. Reich an Mineralstoffen und Vitaminen, bietet es nicht nur Geschmack, sondern auch Nährwert. Die nachhaltige Herstellung bewahrt die natürlichen Ressourcen und bringt die Vielfalt der Meeresküche auf den Teller.

Høfde

NORDISKE START

BEEF*-TATAR-STULLE - am Tisch zubereitet -

Geröstetes hauseigenes, würziges Bauernbrot mit eingelegten roten Zwiebeln und Kräutersalat in Beeren-Vinaigrette

17,50 €

CEVICHE

vom Heilbutt und Nordseekrabben mit Limette, Kerbel, Sesamöl und Chili

14,20 €

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

mit Sesamsaat, Nussöl und Limette, dazu Fenchel, Avocado, Cranberrys, Kohlrabi, Radieschen und Rüben-Beeren-Salsa

13,80 €

NORDISCHER SALAT

Zupfsalat in leichtem Skyr-Joghurt-Dressing mit Dijon-Senf, Wachtelei*, jungem Bergkäse und Knäckebrot

7,60 €

wahlweise mit:

Hering

+5,00 €

Hühnerbrust

+7,50 €

gebratenen Garnelen

+7,00 €

GEBRATENER KRÄUTER-SAITLING

mit Sellerie-Kartoffelcreme und Salbei-Crumble

10,50 €



 vegan |  vegetarisch

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Høfde

SUPPENGLÜCK

NORDDEUTSCHE KARTOFFELCREME- SUPPE

mit Räucherlachs, Nordseekrabben,
Lauch, Dillöl und knusprigen Chips
vom Kleeschwein

7,50 €

SCHAUMSUPPE AUS ROTER BETE 🌱

mit Kumin, Perlzwiebeln und Kresse

6,50 €

DÄNISCHE ZWIEBELSUPPE „LOGSOPPER“

Rinderbouillon mit Thymian, Dijonsenf,
Estragon und Bauernbrot-Croûton mit
Heuwiesenkäse

6,90 €

EIN MOMENT NUR FÜR SIE:

„MACHEN SIE ES SICH BEQUEM,
SPÜREN SIE DAS WEICHE KISSEN IM
RÜCKEN UND GENIEßEN SIE
DEN AUGENBLICK. HIER IST HYGGE –
DÄNISCH FÜR GEMÜTLICHKEIT – MEHR
ALS EIN WORT, ES IST
EIN VERSPRECHEN.“



Høfde

HAUPTSACHE GENUSS

HOCHRIFFE VOM RIND

- bei niedriger Temperatur geschmort -
mit Portweinsauce, geräuchertem Kartoffelpüree,
mariniertem Zupfsalat und einem Dip nach Wahl

27,50 €

ROSA GEBRATENE LAMMKOTELETTS*

mit Karotten-Ingwer-Püree, Buchweizenrisotto
mit nordischem Hartkäse, Oliven-Zitronen-Salsa
und körnigem Pale-Ale-Thymian-Senf

32,00 €

KABELJAU UND MUSCHELRAGOUT

auf Graupenrisotto mit Meerrettichsauce,
Erbsenpüree, gepickeltem Kürbis
und krossem Speck

26,90 €

SCHONEND GEGARTES STEINBUTTFILET

an Sanddorn-Beurre blanc mit
Apfel-Fenchel-Gemüse, konfierten Kapern,
Malzbrot-Erde und Kartoffel-Trüffel-Püree

28,60 €

MEIN SCHIFF® SIGNATUR

Premium-Filetsteak* vom Wiesenrind
mit gegrilltem Pulpo, Dirty Fries und
hausgemachtem süßsaurem Relish

47,00 €

GERÖSTETES BLUMENKOHL- STEAK ♣

mit Ahornsirup und Melisse, dazu
Karotten-Ingwerpüree, Hasselback-Kartoffel,
Gemüsechips und -Erde

17,50 €

BUCHWEIZEN- RISOTTO ♣

und Wurzelgemüse in Buttermilch mit
gegrillten Kräuterseitlingen, Limetten-Kefir und
Kresse-Rucola-Salat

16,80 €

Høfde

GLÆDE VED AT GRILLE

Zudem servieren wir Ihnen zwei Beilagen Ihrer Wahl.

KALBSTOMAHAWK-STEAK* Director's Cut	am Knochen gereift, für zwei Personen, Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten ca. 900 g	59,90 €
FLANKSTEAK*	Sous-vide gegart, für zwei Personen, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, ca. 600 – 650 g	44,80 €
T-BONE-STEAK*	vom Pommernrind Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten ca. 550 – 600 g	42,90 €
FILETSTEAK*	vom Pommernrind 150 g 250 g 400 g	22,50 € 37,50 € 60,00 €
RIB-EYE-STEAK*	vom Pommernrind 250 g 400 g	32,50 € 52,00 €
SIRLOIN-STEAK*	vom Pommernrind 250 g 400 g	32,50 € 52,00 €
FÄRSEN-SIRLOIN-STEAK*	vom Wiesenrind 250 g 400 g	35,00 € 56,00 €
FILETSTEAK*	vom Chianina-Rind 250 g 400 g	45,00 € 72,00 €

Høfde

GLÆDE VED AT GRILLE

KOTELETT	vom Fläminger Kleeschwein 300 g	24,00 €
GEGRILLTE LAMMKOTELETT*	ca. 200 g	32,00 €
ENTRECÔTE*	vom kanadischen Bison 250 g 400 g	40,00 € 64,00 €
GRILLTELLER	mit Pommern-Rinderfilet*, Entrecôte vom kanadischen Bison*, Kotelett vom Kleeschwein, Lammkotelett*, Filet vom Chianina-Rind*	39,00 €
MEIN SCHIFF® SURF & TURF	Rinderfiletsteak mit ½ Langusten- oder Hummerschwanz* (je nach Fahrtgebiet)	47,00 €
GEGRILLTER HUMMER* ODER LANGUSTEN- SCHWANZ*	je nach Fahrgebiet	39,90 €
Zusätzlich zu ihrem Steak	Gebratene Garnelen Gänseleber mit Trüffelbutter Kaviar* vom Stör ½ Hummer	+7,00 € +10,00 € +20,00 € +24,50 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor der Zubereitung.

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe:

rare

außen braun, innen rot, in der Mitte roh

medium rare

außen braun, innen rot

medium

außen braun, innen ein breiter rosa Streifen

medium well

außen braun, innen ein leichter rosa Streifen

well done

außen braun, innen durchgebraten

Høfde

BEILAGEN

Dirty Fries mit einem Dip nach Wahl	5,00 €
Steakhouse-Fritten mit einem Dip nach Wahl ✓	5,00 €
Geräuchertes Kartoffelpüree ✂	5,00 €
Apfel-Fenchel-Gemüse ✓	5,00 €
Hasselback-Kartoffel ✓	5,00 €
Ofengemüse ✓	5,00 €
Grüne Bohnen ✓	5,00 €
Grüne Bohnen mit krossem Speck	5,00 €
Pflücksalat ✓	5,00 €
Sautierter Blattspinat ✓	5,00 €
Buchweizenrisotto mit nordischem Hartkäse ✓	5,00 €

BEILAGEN inklusive

- Kräuterbutter ✂
- Knoblauchbutter ✂
- Chilibutter ✂
- Trüffelbutter ✂

„WOFÜR SIND
SIE ZURZEIT
DANKBAR?“



Høfde

DIPS & CHUTNEY inklusive

Gerösteter Knoblauch-Dip 🌿

Birnen-Sanddorn-Chili-Chutney 🌿

Barbecue-Dip 🌿

Sour Cream mit Buttermilch und Limette 🌿

SAUCEN

Cognac-Pfeffer-Jus 5,00 €

Sauce Béarnaise 🌿 5,00 €

Chili-Käsesauce 🌿 5,00 €

GLÜCK SCHMECKT MAN:

„UNSERE GERICHTE SIND WIE EINE
WARME UMARMUNG – BESTE ZUTATEN,
SORGFÄLTIG ZUBEREITET UND MIT
GROSSEM GESCHMACK.“



Høfde

FÜR DIE SEELE

MEIN SCHIFF® SIGNATUR VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN

Frischkäsecreme mit einem Hauch
Orange, dazu Apfelkompott, Apfelgel,
Schwarzbrot-Erde und Kaffeeis

9,50 €

WEISSE SÜSSHOLZ- SCHOKOLADEN- MOUSSE √

an Schokoladensauce und
Birnen-Fenchel-Sorbet

9,50 €

ROTE- GRÜTZEMANDEL- TARTE

mit Vanillecreme und Buttermilcheis

9,50 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

1 Kugel √

Birne-Fenchel
Himbeere-Rote Johannisbeere
Sanddorn-Orange

1,60 €

1,60 €

1,60 €

DAS GLÜCK STECKT IM EINFACHEN:

„EIN GLAS WEIN, EIN GUTES GESPRÄCH UND
EIN HERZHAFTES LACHEN – BEI UNS FEIERN
WIR DIE KLEINEN FREUDEN DES LEBENS.“



Høfde

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caffè Crema ^{1,2}	2,10 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,10 €
Espresso ^{1,2}	2,10 €
Doppelter Espresso ^{1,2}	3,50 €
Espresso macchiato ^{1,2}	2,20 €
Cappuccino ^{1,2}	3,60 €
Latte macchiato ^{1,2}	3,60 €

Gerne servieren wir Ihnen alle
Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit
laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee	2,90 €
Earl Grey ^{1,2}	
Bio Schwarzer Tee	2,90 €
Assam Breakfast ^{1,2}	
Bio Weißer Tee	2,90 €
Pfirsich & Aprikose ^{1,2}	
Bio Grüner Tee	2,90 €
China Original ^{1,2}	
Bio Grüner Tee	2,90 €
Tropische Früchte ^{1,2}	
Bio Kräutertee	2,90 €
Kamille & Verbene ^{1,2}	
Bio Kräutertee	2,90 €
Minze ^{1,2}	
Bio Kräutertee	2,90 €
Verbene & Melisse ^{1,2}	
Bio Gewürztee	2,90 €
Kurkuma & Ingwer ^{1,2}	
Bio Rooibostee	2,90 €
Bourbonvanille ^{1,2}	
Bio Früchtetee	2,90 €
Blaubeere & Holunder ^{1,2}	

EMPFEHLUNG

Bio Grüner Tee	2,90 €
Sanddorn & Rose ^{1,2}	



SOFTDRINKS

Fruchtsäfte und Fruchtnektare 0,2l 2,50 €

Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate

Alle Fruchtsaftschorlen 0,2l 2,50 €

Eistee 0,2l 2,50 €

Zitrone

Coca-Cola 0,2l 2,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

Thomas Henry 0,2l 4,50 €

Tonic Water, Botanical Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Pink Grapefruit, Mystic Mango, Wild Berry

Waterkant 0,33l 4,50 €

Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Rhabarber, Apfelschorle trüb, Holunderblüte

Waterkant Flut / Ebbe 0,33l 2,10 €

Natürliches Mineralwasser 0,75l 5,60 € mit / ohne Kohlensäure versetzt

Tau Spring Water 0,75l 7,90 €

still / sparkling

BIERE

Bitburger

Premium Pils vom Fass	0,3l	3,70 €
0,0 % Pils Alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Radler	0,33l	3,70 €

Paulaner

Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5l	4,60 €
Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,10 €
Weizen-Radler Alkoholfrei	0,33l	3,00 €

Ratsherrn

Pale Ale	0,33l	3,30 €
Oat White IPA	0,33l	3,30 €
IPA	0,33l	3,10 €

„MACHEN SIE
HEUTE EINER
FREMDEN PERSON
EIN KOMPLIMENT.“



SPRIZZ & APERITIVO

EMPFEHLUNG

Høfde Sprizz 6,90 €

Lysholm Linie Aquavit, Belsazar
Rosé, Zitronensaft, Zuckersirup,
Thomas Henry Pink Grapefruit

Purple Berry Sprizz 11,30 €

Saltwater's Himmelblaue Magie
Gin, Lillet Blanc, Limettensaft,
Thomas Henry Wild Berry

Royal Sloe 11,30 €

Monkey 47 Schwarzwald Sloe
Gin, Aperol, Champagner

Botanical Wine 7,90 €

Dreissigacker Grauburgunder,
Bittersirup, Crème de Cacao,
Vanillesirup, Limettensaft,
Thomas Henry Botanical Tonic

No Lo Sprizz (alkoholfrei) 6,90 €

Martini Vibrante (alkoholfrei),
Bittersirup, Limettensaft,
Thomas Henry Pink Grapefruit

PRISECCO (alkoholfrei)

Rotfruchtig 0,1l 5,00 €

Wiesenobst, Schwarze Johannisbeere,
Sauerkirsche

Weißduftig 0,1l 5,00 €

Wiesenobst, Holunderblüte,
Kräuter

SEKT

Mein Schiff® Sekt, Sonder-Cuvée 0,1l 4,00 € 0,75l 29,00 €

trocken

PROSECCO

Prosecco Villa Perini 0,1l 5,00 € D.O.C. 0,75l 34,00 €

Perini San Giovanni,
Valdobbiadene, Italien

Prosecco Superiore DOCG 0,1l 6,00 €

Millesimato Extra Dry 0,75l 45,00 €

Perini San Giovanni,
Valdobbiadene, Italien

CRÉMANT

L'extra par Langlois

Crémant Brut 0,75l 44,00 €

Crémant Rosé 0,75l 48,00 €



CHAMPAGNER

Philippe Gonet

Roy Soleil Blanc de Blancs 0,1l 10,00 €
0,75l 65,00 €

Grand Cru Rosé Brut 0,1l 10,00 €
0,75l 65,00 €

Pommery

Brut Royal 0,1l 8,50 €
0,75l 55,00 €

Brut Rosé 0,1l 10,00 €
0,75l 65,00 €

Moët & Chandon

Impérial Brut 0,75l 65,00 €
Rosé Impérial 0,75l 68,00 €

WEISSWEIN

Trittenheimer Apotheke 0,1l
6,00 €

Riesling „Alte Reben“ 0,75l 37,00 €

Franz-Josef Eifel,
Mosel-Saar-Ruwer,
Deutschland

Ried Kranach 0,1l 7,50 €
Gewürztraminer 0,75l 49,00 €

Skoff, Südsteiermark,
Österreich

Chablis (Chardonnay) 0,1l 8,00 €

Christian Moreau, 0,75l 52,00 €
Burgund, Frankreich

Twin Oaks (Chardonnay) 0,1l 5,50 €

Robert Mondavi, 0,75l 36,00 €
Kalifornien, USA

The Ned Sauvignon Blanc 0,1l
5,00 €

Marisco Vineyards, 0,75l 31,00 €
Marlborough, Neuseeland

ROSÉWEIN

Wolkentanz Rosé 0,1l 5,50 €

(Spätburgunder) 0,75l 36,00 €
Liebieg, Mosel,
Deutschland

Terre de Caudeval 0,1l 4,00 €

(Syrah) 0,75l 25,00 €
Caude Val, Languedoc,
Frankreich

ROTWEIN

Ursprung 0,1l 5,50 €

(Cabernet Sauvignon, 0,75l 34,00 €
Merlot & Syrah)
Markus Schneider, Pfalz,
Deutschland

Saint-Émilion Grand Cru 0,1l
6,70 €

(Merlot, Cabernet 0,75l 42,00 €
Sauvignon & Cabernet Franc)
Barton & Guestier,
Bordeaux, Frankreich

Châteauneuf-du-Pape 0,1l 8,00 €

(Grenache, Syrah, 0,75l 53,00 €
Mourvèdre & Cinsault)
La Bastide Saint
Dominique, Rhône,
Frankreich

Syrah Rudi Schultz 0,1l 6,00 €

Rudi Schultz, 0,75l 38,00 €
Stellenbosch, Südafrika

Robert Mondavi Private 0,1l 5,00 €
Selection Pinot Noir 0,75l 35,00 €

(Spätburgunder)
Robert Mondavi,
Kalifornien, USA

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4 cl	4,80 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl	4,80 €
Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,80 €

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	4,50 €
Metaxa*****	4 cl	4,50 €
Carlos Primero	4 cl	4,80 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	5,60 €

COGNAC & ARMAGNAC

Janneau VSOP	4 cl	5,60 €
Larsen Cognac V. S.	4 cl	6,40 €
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4 cl	10,00 €

GRAPPA

Il Merlot di Nonino	4 cl	6,30 €
Il Moscato di Nonino	4 cl	6,30 €
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4 cl	6,30 €

OBSTBRÄNDE

Alter Apfel 40 %	4 cl	6,40 €
Zigarrenbrand vom Bockbier 45 %	4 cl	5,60 €
Dr. Guyot Birne 40 %	4 cl	8,50 €
Alte Mirabelle, Kastanienfass 40 %	4 cl	8,50 €
Alte Zwetschge 40 %	4 cl	8,50 €

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5 cl	4,40 €
Dry Sack Medium Dry	5 cl	4,40 €
Sandeman White Porto	5 cl	4,40 €
Sandeman Ruby Porto	5 cl	4,40 €

WERMUT

Martini Extra Dry	5 cl	4,40 €
Martini Bianco	5 cl	4,10 €
Martini Rosso	5 cl	4,10 €
Noilly Prat	5 cl	4,40 €

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol	4 cl	4,30 €
Campari Bitter	4 cl	4,30 €
Averna Amaro	4 cl	4,70 €
Ramazzotti Amaro	4 cl	4,70 €
Fernet-Branca	4 cl	4,30 €
Jägermeister	4 cl	4,70 €
Sambuca Molinari	4 cl	4,70 €
Pernod	4 cl	5,00 €

